



خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے سکول اینڈ کالج کینٹین یونٹس

عمومی ہدایات

- 1- کینٹین کا خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو کینٹین میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- 3- اگر پانی کی صفائی کیلئے فلٹر استعمال کیا جا رہا ہے تو وہ اوپر پیشل ہو اس کے علاوہ ان کی تبدیلی کا ریکارڈ رجسٹر پر میٹین کریں۔
- 4- پینے کا پانی صاف ہو۔
- 5- پانی کی ٹینکی کو باقاعدگی سے صاف کریں۔
- 6- پینے کا پانی والا پائپ واش روم سے علیحدہ ہو۔

ہدایات برائے ممنوع اشیاء

- 1- کاربوئیڈ ڈرنکس، انرجی ڈرنکس، چپس اور پاپڑ کا استعمال سکولز اور کالجز کینٹین میں منع ہے۔
- 2- اس کے علاوہ دوسری ممنوع اشیاء جو مختلف گورنمنٹ / حکومتی اداروں نے بند کر دی ہیں۔ ان کا رکھنا ممنوع ہوگا۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیئرٹس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- دوران کام تمام نوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کورز (Head Covers)، اپرن، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 3- نوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈ پہننا منع ہے۔
- 4- نوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کوئی کٹ ہو ان کے لیے دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 5- باورچی اور دیگر نوڈ ہینڈلرز کی حفظان صحت کے اصولوں سے مکمل آگاہی ہو۔
- 6- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- کینٹین کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بن (Dustbin) استعمال کریں۔
- 3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- کاربگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- کینٹین یونٹ میں فالتوا اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- کینٹین میں استعمال ہونے والی دیکھیں اور برتن صاف حالت میں موجود ہوں۔
- 8- کینٹین کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی ہو اور حشرات کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات ہوں۔
- 9- برتنوں کی صفائی کے لیے پکن ڈیٹریجٹ کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 10- نوڈ کنگ بورڈز اور دیگر استعمال ہونے والے آلات کی صفائی باقاعدگی سے ہو۔
- 11- گوشت اور سبزیوں کی کنگ (Cutting) کے لیے الگ چھریاں استعمال کی جائیں۔
- 12- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والا خام مال معیاری ہو اور اسکی خریداری کی رسیدیں موجود ہوں۔
- 13- کینٹین میں ٹولٹ کی موجودگی یا ٹولٹ کے دروازے کی باورچی خانے میں کھلنے کی سخت ممانعت ہے۔
- 14- ڈسٹ بن ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی استعمال کی جائیں۔ جھکو کھانا بنانے والی جگہ سے دور رکھا جائے۔
- 15- تیار شدہ کھانے کی سٹوریج کا مناسب انتظام ہو اور باسی پچی ہوئی خوراک کا تدارک بروقت کیا جائے۔
- 16- زائد المیعا دکھانے کے تیل کو خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے، جسکا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 17- کینٹین کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات اور برتن دھونے والی جگہ الگ بنائی جائے۔

ہدایت برائے خام مال سٹوریج

- 1- خام مال، ڈیٹریجٹس یا صفائی کے کیمیکل ایک جگہ پر نہ رکھیں جائیں۔
 - 2- کھانا منتقل کی جانے والی گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔ جن میں کھانے کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت کو برقرار رکھنے کی سہولت بھی میسر ہو۔
 - 3- کھانا منتقل کرنے والے ورکرز کے سر ڈھکے ہوں اور دستاں کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
 - 4- سٹوریج روم میں خام مال پر لیبل موجود ہوں۔
 - 5- مندرجہ بالا SOP کی کسی بھی شق کی خلاف ورزی کرنے پر مندرجہ ذیل قانونی کارروائی ہوگی۔
- ۱- نتیج لائسنس ۲- Sealing نقش مہر ۳- جرمانہ